Польская кухня

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Во многих странах утренний кофе – весьма слабенький напиток, разбавленный молоком. Но в Польше это не так: здесь вам в стакан кипящей воды щедрой рукой насыплют целую ложку молотого кофе. Если ложка не будет стоять в напитке *сама по себе – значит, кофе не удался. Научиться не заедать напиток кофейной гущей, лежащий на дне толстым слоем, можно только на опыте».*

- Польская кухня
  - Национальные блюда
  - Рецепты блюд для домашнего приготовления
    - Холодные закуски
    - Первые блюда
    - Вторые блюда

Польская кухня

Национальные блюда

БИГОС – кушанье из квашеной и свежей капусты, тушеный с луком, грибами, мясом, колбасой, грудинкой, пряностями;

ПЛЯЦЕК – коржи, покрытые разными добавками и глазурью;

ФЛЯКИ – блюдо из рубца, тушенного с овощами и пряностями, с тертым острым сыром;

ОСЦЫПЕК – сыр из овечьего молока;

КЛОПСЫ – блюдо из филе рыбы в укропном соусе;

ПУЛЬПЕТЫ – фрикадельки из печени с говяжьим жиром или говяжьим костным мозгом с мелко нарезанной зеленью петрушки;

ПЫЗЫ – клецки из картофеля с крахмалом, политые растопленным салом со шкварками и поджаренным луком;

ЖУР – суп долголетия из настоя дробленого геркулеса или муки;

МАЗУРЕК – песочное печенье с ореховыми или фруктовыми наполнителями;

ПОММАЗАНКИ – небольшие горячие бутерброды;

ЗРАЗЫ – второе блюдо из мяса, грибов, птицы с начинкой под соусом.

> Рядом с большим караваем хлеба появилась миска с варенцом и простоквашей, потом другая с медовыми сотами, только что вынутыми из улья; два сорта сыра – молодой и старый – и желтое масло на блюдечке…
>
> *Э. Ожешко «Над Неманом»*

Польская кухня, как и кухни других славянских народов, очень разнообразна.

Особенность польской кухни – вкус блюд с небольшой кислинкой и повышенная сытность, ведь поляки не мыслят себе еду без обилия сливочного масла и сметаны. Очень любят соления и маринады. Они консервируют все, лишь бы было съедобно.

В польской кухне присутствуют холодные и горячие ***закуски***. Среди них овощные, мясные и рыбные салаты, закуски из яиц, холодные рыбные и мясные холодные закуски, горячие закуски – ракушки из колбасы с зеленым горошком, пудинг из ветчины, гренки с ветчиной, сосисками и печенью и т. д.

В качестве закуски обычно подается мясное ассорти из

нескольких сортов копченостей и приготовленного разными способами мяса. Наиболее известной польской закуской считаются колбасы. Каждый регион славится своими сортами колбас. Лучшими считаются сухая краковская и копченая в дыму можжевеловых веток охотничья колбаса.

Первые блюда также отличаются разнообразием. Это бульоны, крупники, супы, рассольники, борщи, щи, жур с колбасой или грудинкой и др. Жур – это истинно польское блюдо, которое не имеет аналогов ни в одной другой стране. Он представляет собой кисловатый суп на квасе из ржаной муки и черствого хлеба, который подается с колбасой и крутым яйцом. В некоторых местностях Польши жур – это суп из овсяной цежи, т. е. из настоящего дробленого овсяного зерна (геркулеса) или муки. К цеже, имеющей приятный кисловатый привкус, добавляют молодой картофель. В готовый жур, уже на столе, добавляют сливки или сметану. Крупник – крупяной суп особого приготовления. Польский крупник готовят из перловой крупы, сваренной на овощном бульоне, а затем уваренной до состояния кашицы, которую вливают при непрерывном помешивании в смесь из желтков и сметаны, подогревают, добавляют мелко нарезанный зеленые лук и петрушку.

К одним первым блюдам в Польше принято подавать вместо хлеба картофель, к другим – клецки, пирожки, каши, гренки и пр. Так, к журу подают картофель, политый растопленным свиным жиром, к грибному супу – перловую кашу, к щам по-польски – отварной картофель.

В польской кухне для вторых блюд широко используются овощи, рыбные, мясные и молочные продукты. Излюбленные вторые блюда – отбивные котлеты из свинины и телятины, отбивные зразы, бигос, фляки и др. С мясными блюдами соусы применяются редко. В качестве гарнира ко вторым мясным и рыбным блюдам подают картофель, капусту, клецки, овощные смеси. Популярны как гарнир и творожные блинчики «сырники», пироги с картофелем, сыром или грибами, так называемые «пероги», лазанки со шкварками, ушки с начинкой и т. д. При составлении меню не следует включать блюда из баранины.

В Польше выпекают замечательные ***хлебобулочные изделия***, а ароматный черный хлеб из муки грубого помола стал одним из основных элементов приобретающего все большую популярность в мире здорового питания.

Излюбленные мучные изделия поляков – пироги, кулебяки, блинчики, лазанки, оладьи. Исконно польским мучным блюдом считаются пончики – небольшие, жаренные в масле пирожки с вареньем.

Традиционным польским ***десертом*** является кекс «мазурек», «маковник», крендельки с маком, песочный рулет с ореховой начинкой, коврижки и пряники, а также джемы, торты и другая выпечка. Из сладких блюд популярны фруктовые салаты, желе, муссы, кисели, мороженое и др. Кисели готовят густыми, как желе.

Из ***горячих напитков*** поляки предпочитают черный кофе, кофе с молоком или сливками.

Национальные блюда поляков: бигос (кушанье из квашеной и свежей капусты, тушенной с луком, лавровым листом, грибами и несколькими видами мясопродуктов – свининой, телятиной, говядиной, сосисками, кусочками колбасы, копченой грудинкой и т. д.), фляки (блюдо из рубцов), ракушки из колбасы с зеленым горошком. Из первых блюд фирменным является борщок свекольный с ушками (вид пельменей с начинкой из мяса и грибов). Одним из региональных деликатесов является осцыпек – наиболее специфический польский сыр, изготовляемый горцами домашним способом из овечьего молока. И еще одно кушанье, к которому поляки относятся трепетно, – чернина из потрохов с клецками и сухофруктами.

Праздничная кухня поляков изобилует всевозможными закусками и выпечкой. Вот так красочно описывает современный польский писатель Ян Парандовский в романе «Небо в огне» пасхальный стол:

«Четуре горшочка гиацинтов, белых, красных, голубых и лиловых, мешали свой пасхальный аромат с лучом солнца, который кралcя где-то над крышами, бился об оконное стекло в комнате отца и через приоткрытую дверь подбегая к хрустальному графину с освещенной водой, преломляясь в нем разноцветной радугой. Свет и запах делали необычайно легким этот праздничный стол…

Но на самом деле он был даже слишком тяжел от изобилия. Посередине разделенные гиацинтами лежали в бумажном кружеве два торта, ореховый и прованский, украшенные блестящей глазурью и разноцветными цукатами. На одном конце стола собрались копчености: румяная ветчина, почерневшие от можжевелового дыма колбасы, полендвица, на другом – две бабы, делегатки от целой дюжины себе подобных, которые еще в Великую Пятницу вышли из высоких глиняных форм; одна баба была надрезана, чтобы свидетельствовать о своем благородстве золотистым, как мед, нутром. Светлая плиточка нуги, приодетая в бледно-желтую вафлю, и темный ломать слоеного пирога представляли другие виды выпечки, для которых не нашлось здесь

места. Также символична была бутылка вина и графин из голубого стекла, наполненный вишневой наливкой. А между этими сановниками стола втиснулся простой праздничный люд: барашек из сахара с серебряным звоночком на красной ленточке, кусочек хрена, как обструганная палочка, несколько покрашенных голубых, красных и зеленых яиц, масло в серо-голубой каменной ступке и наконец на отдельной тарелочке порезанные яички, предназначенные для поздравлений и пожеланий».

Режим питания поляков: обильный завтрак, плотный обед и сравнительно легкий ужин.

Время приема пищи не отличается от традиционно европейского:

7.00 – первый завтрак: канапки (бутерброды) с жареным рыбным филе, ветчиной или салями, йогурт, чай или кофе со сливками и мягкая пышная булочка с джемом;

11.00 – второй завтрак: канапки, можно йогурт и обязательно сок;

14.00 – обед: любой густой суп, свиные отбивные с овощами, жареные колбаски, сосиски, тушеный картофель, бигос, фляки, кофе;

19.00–20.00 – ужин: рис с изюмом, блинчики с творогом, канапки, чай и кофе.

В ресторанах Польши на закуску часто подают деревенский хлеб со смальцем или балтийскую сельдь в сметане. Непременным блюдом польской кухни является жур. Кроме того, в ресторанах подают и красный свекольный борщ – отвар из свеклы со специями с ушками (маленькими пельменями с начинкой из вареного мяса или грибов), который не только имеет отменный вкус, но и очень полезен для здоровья. Стоит попробовать и томатный суп с макаронами или рисом.

Если вы пожелаете заказать блюда из птицы, рыбы, мяса или дичи, то в качестве гарнира вам подадут отварной или печеный картофель, гречневую или перловую кашу, а может, польские макаронные изделия (мелкие клецки) или лапшу, а также свежие, тушеные или маринованные овощи. Нередко в польских ресторанах можно увидеть жареные картофельные оладьи со сладкой или острой начинкой, а также крупные вареники с творогом, мясом, капустой, грибами или фруктово-ягодным фаршем.

На десерт в основной массе ресторанов вам подадут мазурку с шоколадом, творожный торт с изюмом и сухофруктами, ароматные пряники или маковый рулет.

Самые лучшие рестораны находятся в Варшаве.

Ресторан «Польская традиция». Попадая в этот ресторан, вы окунаетесь в атмосферу польского дома довоенной поры, так как находится он в старинном отреставрированном особняке. А антикварная мебель, скатерти, вышитые вручную, и свежие цветы лишь подчеркнут ощущение перемещения во времени. Здесь вы сможете попробовать национальные польские блюда: маринованный говяжий язык, грудки диких уток под ягодным соусом с ломтиком жареного яблока, маринованную отбивную с зеленью и клюквой, а также такие традиционные блюда, как пызы, зразы и фляки.

Ресторан «Бельведер». Он не уступает предыдущему, его меню отличается изысканностью и предназначено для гурманов. Располагается ресторан в историческом здании Новой Оранжереи, которое находится в королевском парке Лазенки, знаменитом своими живописными ландшафтами. Шеф-поваром ресторана является знаменитый Каспер Курдахл, в 23 года ставший лучшим поваром в Бельгии.

Ресторан «Боатхауз». Этот ресторан входит в список 60 лучших ресторанов мира. Он предлагает своим посетителям не польские национальные блюда, а кушанья итальянской и средиземноморской кухонь. Назван так ресторан потому, что в здании, в котором он сейчас находится, раньше строили лодки. Одним из элементов декора ресторана служит лодка довоенных времен, найденная на чердаке здания во время реставрационных работ.

Старинный город Краков тоже знаменит своими ресторанами.

«Яма Михалика» – одно из самых известных кафе Кракова. Ресторан *«Wentzl»* знаменит блюдами польской кухни времен австро-венгерской империи. В былые времена этот ресторан имел название «Под образом», так как на фасаде дома находится образ Божьей Матери, защитившей дом во время большого пожара 1850 года.

Ресторан *«Oreint Express»*, стилизованный под Восточный экспресс, славится польскими и венгерскими десертами, а ресторан с элегантно оформленными залами в средневековых подвалах предлагает посетителям блюда французской кухни. Оба ресторана в 1997 году номинированы Галицийской Академией Вкуса на приз лучшему ресторану «Złota Kawka», а получил его ресторан *«Cyrano do Bergerac».*

Интересны ресторан *«Paese»,* оборудованный под таверну с морскими блюдами корсиканской кухни, а также ресторан

«Hawelka» – легенда краковской и галицийской кулинарии.

Рестораны Польши, конечно, хороши, но не ходить же туда каждый вечер! Чтобы пообщаться с приятелями в спокойной обстановке, можно просто отправиться в *небольшие кафе и бары*. Здесь за бокалом великолепного польского пива «Okocim», «Jiwec», «Kozel» можно превосходно отдохнуть и насладиться тишиной и спокойствием. А дамы скорее всего не откажутся от ароматного пива «Karmi», которое по вкусу больше напоминает лимонад, чем пиво. Польское пиво такого же отличного качества, как немецкое или чешское. Некоторые пивоварни имеют вековые традиции изготовления этого напитка.

Из более крепких алкогольных напитков достойны внимания фруктовые наливки и травяные настойки. Их выбор в Польше очень большой. Не стоит обходить вниманием и ликеры, а также питьевой мед или какой-либо из кремовых коктейлей с добавлением алкоголя, из яичных желтков, ванили или шоколада.

Наиболее типичным польским спиртным напитком является водка разных сортов. К самым оригинальным водкам относится зубровка. В бутылку с зубровкой опускают стебельки травы из Беловежской пущи. В свою очередь гданьская водка «Goldwasser» обогащена крупицами золота 22-й пробы. На этот счет существует красивая легенда.

> Нептун, обидевшись на то, что люди бросают монеты в знаменитый золотой фонтан Нептуна, ударил своим трезубцем по воде и разбил золото на мельчайшие крупинки. С тех пор они украшают своим блеском прекрасную «Goldwasser».

Хочется предупредить туристов о том, что нередко уютные польские кафе прячутся в глубине дворов, поэтому читайте вывески, расположенные в коридорах, выходящих на улицу. В любом кафе обращайте внимание на пункт «Наша специализация», обязательно имеющийся в меню, – здесь указаны как раз те блюда, на приготовлении которых специализируется данное заведение.

Блюда для туристов из Польши:

холодные закуски – овощные, рыбные и мясные салаты, семга, балык, икра кетовая или зернистая с лимоном, рыба заливная с хреном, рыбное ассорти, буженина, жареные куры, фаршированные яйца под майонезом и яйца всмятку, грибы, запеченные в сметане;

первые блюда – борщ, рассольник, солянка, бульон, суп

грибной с галушками;

вторые блюда – судак по-польски, жареный судак, жареная осетрина фри, карась, запеченный в сметане, бифштекс, лангет, антрекот, эскалоп, ромштекс, куры отварные и жареные с овощным гарниром, блюда из субпродуктов (рубец, сердце, мозги, печень, почки), пироги и кулебяки с мясным и рыбным фаршем, блинчики с мясом, вареники;

десерт – густые кисели, компоты, салаты фруктовые, муссы, кремы, печеные фрукты в соусе, блинчики с вареньем, мороженое, кофе черный, кофе с молоком, чай.

Рецепты блюд для домашнего приготовления

Холодные закуски

Лепешки из картофеля

Вам потребуется: 1 кг картофеля, 1 ст. ложка смальца, 100 г копченой грудинки, 1 луковица, 2 яйца; 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка толченых сухарей, майоран, соль по вкусу.

Картофель отварить в «мундир», очистить, натереть на крупной терке. Поджарить мелко нарезанную грудинку с луком в небольшой порции жира, добавить картофель, перемешать, посыпать натертым майораном. Вбить сырые яйца и еще раз перемешать. Смазать противень жиром, обсыпать толчеными сухарями. Положить картофель, выровнять (можно сделать в виде отдельных лепешек), запечь в духовке.

Кнели с брынзой

Вам потребуется: 1 кг картофеля, 200 г брынзы, 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла или шпика, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль по вкусу.

Сваренный в мундирах картофель очистить, пропустить через мясорубку и положить на доску, посыпанную мукой. Добавить просеянную муку, яйцо, соль, замесить тесто. Брынзу тщательно растереть. Тесто разделить на 3 части, сделать валики толщиной 3 см и нарезать кусочками, придавая им форму небольших кружочков. На середину каждого кружочка положить ложку растертой брынзы, края защипать. Кнели опустить в кипящую воду на 5–7 мин, затем переложить в дуршлаг и облить горячей водой. Готовые кнели выложить на блюдо, полить сливочным маслом, смешанным с подрумяненными сухарями или растопленным салом и шкварками. Вместо брынзы для начинки можно взять растертый с желтками творог.

Крокеты из гречневой каши

Вам потребуется: 350 г гречневой крупы, 480 мл воды, 40 г сушеных грибов, 80 г жира, 2 яйца, 60 г сухарей, 300 мл грибного соуса, 40 г тертого сыра, укроп, петрушка, лук, перец.

Грибы отварить до готовности и мелко нарезать. Сварить гречневую вязкую кашу на воде с добавлением грибного отвара и

остудить ее. Добавить в кашу яйца, грибы, укроп, тертый сыр, соль, перец и пассерованный лук, все хорошо вымесить, раскатать в толченых сухарях колбаски диаметром 3 см и порезать их на кусочки длиной 7 см. Эти кусочки (крокеты) жарить в жире до золотистой корочки. Крокеты уложить на блюдо в виде пирамиды и украсить веточками петрушки. Подать с грибным соусом.

Ушки с грибами

Вам потребуется. Для теста: 300 г муки, 2 яйца, 250 мл воды, соль. Для начинки: 120 г сушеных грибов, 60 г белого черствого хлеба, 40 г сухарей, 120 г репчатого лука, 40 г жира, перец, соль по вкусу.

Грибы отварить в небольшом количестве воды. Лук нарезать мелкими кубиками и пассеровать на жире до светло-золотистого цвета. Замочить в воде черствый хлеб, затем отжать его. Вареные грибы вместе с хлебом и луком пропустить через мясорубку, добавить молотые сухари, соль, перец и все тщательно перемешивают. Из муки, воды, яиц с добавлением соли замесить тесто, тонко раскатать его и порезать на квадратики 4х4 см, на которые положить начинку, сложить по диагонали и защипать края. Углы основания получившегося треугольника соединить и тоже защипать. Отварить ушки в большом количестве воды. Подавать к супам в качестве гарнира.

Студень свиной

Вам потребуется: 750 г свиной головы (используется щековина, уши, губы), 500 г любых костей, 50 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 соленый огурец, 30 г маринованных грибов, 30 мл белого сухого вина, соль по вкусу, черный перец горошком, черный перец молотый, лавровый лист, чеснок.

Хорошо промытые и нарезанные субпродукты положить вместе с костями, луком, крупно нарезанными петрушкой, сельдереем и черным перцем горошком в кастрюлю с холодной водой так, чтобы уровень ее был не ниже уровня субпродуктов. Кастрюлю накрыть крышкой, довести до кипения, мясо варить на слабом огне, периодически снимая пену с поверхности бульона шумовкой, пока мясо не будет легко отделяться от костей. За 30 мин до готовности мяса добавить морковь и лавровый лист. Затем бульон процедить, снять жир, влить вино и варить до тех

пор, пока не останется всего 0,5 л жидкости. Мякоть отделить от костей и порубить. Прибавить нарезанные соленый огурец и маринованные грибы. Смесь по вкусу посолить, посыпать черным перцем, выложить в формы, залить бульоном и охладить.

Гарнир: салат из помидоров с мелко нарезанным, слегка посоленным луком. Отдельно подать растертый чеснок, залитый уксусом.

Ветчина с хреном

Вам потребуется: 300 г ветчины, 80 г хрена, 40 г сметаны, 1,5 ст. ложки лимонного сока, сахар, соль по вкусу.

Хрен очистить, вымыть, измельчить на мелкой терке, соединить со сметаной, приправить сахаром, солью и лимонным соком или уксусом. Ломтики ветчины смазать этой массой, свернуть трубочками и уложить на блюдо, украсив веточками петрушки или листьями зеленого салата.

Салат картофельный с фасолью

Вам потребуется: 300 г картофеля, 80 г мелкой фасоли, 80 г лука репчатого; 20 мл уксуса, 20 г сахара, 40 г горчицы, 60 г сметаны, зеленый лук, перец, соль по вкусу.

Картофель и фасоль отварить. Очищенный остывший вареный картофель нарезать кубиками, соединить с вареной охлажденной фасолью. Затем прибавить рубленый репчатый лук, сметану, горчицу, соль, сахар, уксус и все перемешивают. При подаче на стол посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из сельди

Вам потребуется: 250 г соленой сельди, 60 г копченой сельди, 60 г соленых огурцов, 100 г яблок, 30 г репчатого лука, 30 г моркови, 30 г маринованных грибов, зелень петрушки. Для заправки: 2 желтка, 45 мл растительного масла, 75 г сметаны, сахар, соль, уксус.

С копченой и вымоченной соленой сельди снять филе, удалить все кости, нарезать мелкими кубиками. Яйца отвари вкрутую. Затем приготовить заправку-майонез из яичных желтков, растертых с несколькими каплями растительного масла, сметаной, солью, сахаром, уксусом, горчицей. Слишком густой

соус развести отваром или бульоном. Яблоки и соленые огурцы, очищенные от кожицы, лук и яичные белки нарезать очень мелкими кубиками, смешать с сельдью и майонезом, уложить в салатницу. При подаче на стол залить оставшимся майонезом, украсить кружочками вареной моркови, маринованными грибами, веточками петрушки и листочками зеленого салата. Подавать к жареному картофелю, а также использовать для приготовления бутербродов.

Капуста «Пожиброда»

Вам потребуется: 600 г свежей капусты, 50 г сала или копченой грудинки, мука, перец, сахар, уксус, соль по вкусу.

Свежую капусту нарезать крупными кубиками, залить кипятком и варить. Приготовить заправку: сало или копченую грудинку нарезать кубиками, поджарить, смешивают с подрумяненной до золотистого цвета мукой, развести отваром капусты и кипятить. Соединить заправку с готовой капустой, посолить и поперчить, добавить щепотку сахара и немного уксуса. Подавать к мясу, картофелю и вареному гороху.

Гренки

Вам потребуется: 1/2 пшеничного хлеба, 100 г колбасы или ветчины, 80 г сливочного масла (или маргарина), 50 г твердого сыра, 1 помидор, 1 ч. ложка горчицы, щепотка соли.

Булку нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик с обеих сторон смазать сливочным маслом (или маргарином). Нарезать тонкими кусочками колбасу и сыр. Вымыть помидоры. Тонким ножом аккуратно нарезать их тонкими ломтиками. На половину подготовленных ломтиков хлеба положить по кусочку колбасы, смазанной горчицей, подсоленного помидора и сыра. Накрыть бутерброды оставшимися ломтиками смазанного маслом хлеба. Поставить на газовую плиту сковороду, чтобы она нагрелась, и обжарить гренки с обеих сторон. Подавать на стол эти горячие румяные гренки к салатам или бульону.

Первые блюда

Крупник

Вам потребуется: 180 г костей, 1 морковь, 60 г сельдерея, 1/2 небольшой луковицы, горсть сушеных грибов, 50 г перловой крупы, 160 г картофеля, 25 г сливочного масла; зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Из костей, грибов и ароматических овощей сварить бульон и процедить. Грибы и овощи нарезать мелкими кубиками. Перловую крупу сварить отдельно, добавив часть масла. В бульон положить нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Затем положить мелко нарезанную зелень петрушки, добавить подготовленные грибы, овощи, отваренную крупу. Крупник посолить, довести до готовности. Перед подачей на стол заправить рубленым укропом, смешанным с маслом.

Щи по-польски

Вам потребуется: 300 г квашеной капусты, 250 г свиных костей, 1 ст. ложка с горкой муки, 200 г овощей (морковь, петрушка, репчатый лук), 1,2 л воды, 40 г сала, молотый черный перец, соль по вкусу.

Приготовить бульон из костей или копченой грудинки и овощей. Капусту залить кипятком и варить в закрытой посуде. Готовую капусту соединить с процеженным бульоном. Ввести подрумяненную мучную заправку, приготовленную на сале с луком, прокипятить, посолить, поперчить и влить рассол квашеной капусты. Грудинку нарезать кубиками и положить в щи. Подавать на стол с хлебом или отварным картофелем.

Борщ с ушками

Вам потребуется. Для бульона: 1,5 кг свеклы, 750 г говядины, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу, немного сахара, ломтик ржаного хлеба. Для теста: 1,5 стакана муки, вода (сколько войдет, чтобы замесить крутое тесто). Для начинки: 1) 200 г вареного мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки бульона, соль по вкусу, перец; 2) 100 г грибов, 1 ст. ложка мелко нарубленного лука, 30 г жира, 1 белок, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль по

вкусу, перец.

Половину требуемой свеклы (750 г) вымыть, порезать на несколько частей, сложить в глиняный горшок, туда же поместить ломтик ржаного хлеба. Залить все это слегка теплой водой и поставить на неделю в теплое место для брожения, прикрыв ситом. Через неделю борщ можно варить. Отварить мясо с зеленью, свеклу натереть на крупной терке и сварить отдельно. Мясной бульон процедить. Когда свекла будет готова, снять с огня, накрыть крышкой и дать отвару постоять в течение 1 ч, после чего влить в отвар процеженный мясной бульон и заранее приготовленный свекольный квас. Борщ посолить, добавить сахар. Теперь надо приготовить ушки. Для этого заместить крутое тесто, добавляя в муку воду. Начинку для ушек готовить следующим образом.

Вариант 1. Отварное мясо перекрутить через мясорубку, отдельно обжарить в достаточном количестве растительного масла мелко нарубленный лук, добавить его к мясу, поперчить, посолить и потушить несколько минут. Перед окончанием тушения влить 2–3 столовые ложки бульона, чтобы масса была более нежной.

Вариант 2. Грибы почистить, мелко порубить и потушить. Отдельно обжарить на сковороде мелко нарубленный лук, после чего смешать его с грибами. Грибной фарш посолить и поперчить, добавить тертые сухари, белок, полученную массу хорошо перемешать.

Когда начинка будет готова, раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать квадратами. На каждый квадрат положить начинку и защипать углы, чтобы получился треугольник. Готовые ушки отварить в слегка подсоленной воде. Когда они будут готовы, достать из воды и поместить в борщ.

Суп гданьский

Вам потребуется: 1,2 л воды, 80 г говядины, 80 г потрохов птицы, 40 г вареной или копченой колбасы, 30 г сушеных белых грибов, 60 г репчатого лука, 30 г лука-порея, 40 г сельдерея, 80 г вареной свеклы, сметана, семена укропа, майоран, соль по вкусу, жир для жаренья, зелень.

Сушеные грибы замочить в теплой воде, чтобы они стали мягкими. Мясо и потроха промыть, нарезать кубиками, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и продолжать варить на слабом огне. Мелко нарезать лук-порей, сельдерей, колбасу, обжарить в достаточном количестве жира, добавить в суп

и посолить. Семена укропа, майоран и набухшие грибы (нарезанные соломкой) добавить в суп вместе с водой, в которой грибы вымачивались. Варить до готовности. Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, положить в супницу, залить кипящим супом, добавить сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Капустняк (суп из квашеной капусты)

Вам потребуется: 1,7 л воды, 400 г свинины (лучше ребрышки, но можно взять голову), 3 ст. ложки сушеных грибов, 400 г квашеной капусты, 100 г репчатого лука, 1 ст. ложка с горкой маргарина, сливочного масла или мелко нарубленного шпика, 1 ст. ложка с горкой муки, зелень, соль по вкусу.

Залить мясо и грибы и варить до тех пор, пока мясо не станет мягким. Перед окончанием варки следует добавить мелко нарезанную зелень и соль. Готовый мясной бульон процедить. Капусту надо мелко порубить, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости. Залить готовую капусту процеженным мясным бульоном. Шпик нарезать кубиками, выложить на сковороду, туда же добавить мелко нарубленный лук. Лук можно обжарить и в сливочном масле или в маргарине. Когда лук немного обжарится, добавить к нему муку и еще немного подержать на огне. Полученную заправку влить в суп. Зелень мелко порубить, предварительно замоченные в холодной воде грибы нарезать соломкой и тоже поместить в суп. Еще некоторое время подержать суп на огне, чтобы все ингредиенты «почувствовали себя комфортно».

Подавать капустняк на стол следует с отварным картофелем, политым жиром с кусочками шпика.

Жур с колбасой

Вам потребуется: 100 г моркови, 50 г лука, 50 г петрушки, 50 г сельдерея, 200 г крестьянской колбасы, 400 мл жура, 30 г муки, 800 г картофеля, 1,5 л воды, жир, чеснок, соль. Для жура: 100 г муки, 500 мл воды.

Сразу надо приготовить жур. Для этого муку размешать с водой, влить в стеклянную или глиняную посуду и поставить в теплое место. Когда жур закиснет, он приобретает кисловатый вкус и приятный запах. Из вымытых и очищенных овощей сварить бульон, влить приготовленный жур, приправить мукой,

закипятить, посолить. Положить нарезанную колбасу и растертый с солью чеснок. Подавать на стол с отварным картофелем, сбрызнуть растопленным жиром.

Суп-пюре помидорный

Вам потребуется: 400 г помидоров, 75 г лука, 20 г жира, 75 г моркови, 100 г сельдерея, 1,5 л воды, 125 г сметаны, 25 г муки, сахар, соль.

Овощи вымыть, очистить, залить горячей водой, сварить и протереть. Помидоры вымыть, разрезать на части и сварить в небольшом количестве воды с жиром вместе с нарезанным кружочками луком, протереть через сито. Все положить в процеженный бульон, приправить мукой, разведенной в 100 мл холодной воды. Закипятить, положить сметану, приправить по вкусу сахаром и солью. Подать на стол с гренками, налистниками.

Помидорный суп можно приготовить и на бульоне из костей. А вместо свежих помидоров можно положить 100 г томата-пасты.

Вторые блюда

Бигос

Вам потребуется: 600 г мяса (свинина, говядина или телятина – 300 г, копченая колбаса или ветчина – 300 г), 1 кг квашеной или свежей капусты (можно смешать половину свежей капусты с квашеной), 3 кислых яблока, 35 г сушеных грибов, 1 луковица, 13 шт. чернослива, 1/2 стакана сухого красного вина, перец и соль по вкусу.

Особенность этого блюда заключается в том, что оно не имеет строгих указаний, какое взять мясо: это может быть вареная или жареная свинина, говядина, курица или утка, колбаса или ветчина. Если вы жарите мясо, то потом его надо добавить в кастрюлю вместе с соком.

Если вы взяли для бигоса свежую капусту, то ее надо мелко порубить и ошпарить кипятком, при этом добавить в блюдо побольше кислых яблок, поскольку трех будет недостаточно. Сушеные грибы отварить отдельно и нарезать мелкой соломкой.

Капусту смешать с мясом и копченостями, добавить грибы вместе с отваром, в котором они варились. Добавить предварительно поджаренный на сале лук. Поставить кастрюлю на огонь (кастрюля не должна быть алюминиевой, лучше взять обычную эмалированную). Когда бигос начнет закипать, добавить нарезанный соломкой чернослив, который можно заменить 1 столовой ложкой сливового варенья, добавить специи, соль, немного сахару. В последнюю очередь влить вино. Накрыть бигос крышкой и тушить на слабом огне не менее 40 мин, не забывая помешивать, чтобы блюдо не пригорело. Во время тушения в бигос можно добавить томатную пасту, которая придаст блюду пикантность.

Вот как описывает главное национальное блюдо – бигос – великий польский поэт Адам Мицкевич в поэме «Пан Тадеуш»:

> Капуста тушится в котлах не меньше часа,
> С ней тушатся куски отборнейшего мяса,
> Покуда не проймет живые соки жаром,
> Покуда через край они не прыснут паром
> И воздух сладостным наполнят ароматом.
> Готово кушанье…

Фляки по-варшавски

Вам потребуется: 1 кг говяжьего рубца, 200 г моркови, 1 большая луковица, 500 г говяжьих костей, 50 г жирного сыра, петрушка, сельдерей, мука, мускатный орех, красный и черный молотый перец, имбирь, майоран, соль по вкусу.

Рубец тщательно очистить ножом, несколько раз промыть в теплой воде, затем потереть солью и еще пару раз хорошо промыть. После этого рубец надо залить холодной водой, довести до кипения, слить воду, а рубец обдать холодной водой. Вымытые овощи и кости залить холодной водой, сварить бульон. Отлить 500 г бульона, а в оставшийся бульон положить рубец и варить до готовности примерно 4 ч. Надо следить за тем, чтобы вода в кастрюле оставалась на прежнем уровне, а в выкипающий бульон доливать кипяток. Готовность рубца определяют так: он должен растираться пальцами. Оставшуюся половину овощей нарезать соломкой, положить в растопленный жир, влить воду (125 мл), варить до мягкости, накрыв крышкой. Растопить жир (30 г), спассеровать на нем муку до светло-золотистого оттенка, перемешать, развести холодным бульоном и вскипятить. Готовый рубец охладить в бульоне, затем вынуть и нарезать тонкими полосками, положить соус, прибавить овощи, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Подать в суповой миске. Отдельно подать натертый сыр, красный перец, имбирь и майоран. Фляки можно подавать с пульпетами (фрикадельками).

Пульпеты к флячкам

Вам потребуется: 500 г телячьей или свиной печени, 4 ст. ложки говяжьего жира, 2 яйца, 2 ст. ложки нарезанной петрушки, панировочные сухари, соль по вкусу.

Печень перекрутить через мясорубку или мелко порубить с говяжьим жиром либо говяжьим костным мозгом. В эту массу добавить яйцо, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и панировочные сухари. Масса должна получиться такой плотности, чтобы можно было скатать шарики диаметром примерно 3 см. Варить вместе с флячками 30 мин. В бульон можно добавить 50 мл сухого белого вина за 30 мин до окончания варки. Это придаст блюду изысканный аромат.